

CONCURSO PÚBLICO

001/2024



Prefeitura Municipal de
Nova Tebas

CARGO: NUTRICIONISTA II

CRITÉRIOS E ORIENTAÇÕES

1. Só inicie a prova após ler todas as instruções e quando for autorizado pelos fiscais da sala.
2. Autorizado o início da prova, verifique se este caderno contém 30 questões. Se não estiver completo, exija outro do fiscal da sala.
3. Todas as questões desta prova são de múltipla escolha, apresentando como resposta uma alternativa correta.
4. Ao receber a folha de respostas das questões objetivas, escreva seu nome, o número da identidade e CPF, a data de nascimento, e assine o cartão de identificação. Qualquer irregularidade observada comunique imediatamente ao fiscal.
5. Assinale a resposta de cada questão no corpo da prova e só depois transfira os resultados para a folha de respostas.
6. As respostas devem ser passadas a folha de resposta definitiva utilizando apenas caneta esferográfica azul ou preta, apenas as respostas assinaladas na folha de resposta serão avaliadas.
7. Para marcar a folha de respostas, utilize apenas caneta esferográfica azul ou preta e faça as marcas de acordo com o exemplo. A marcação da folha de resposta é definitiva, não admitindo rasuras. Exemplo:



FORMA CORRETA:



FORMA ERRADA:

8. Só marque uma resposta para cada questão.
9. Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir.
10. A prova objetiva terá valor total de 100 (cem) pontos.
11. O tempo de duração da prova é de 3 (três) horas.
12. É obrigatória a permanência do candidato 60min em sala após o início da prova.
13. É vedado, durante a prova, o porte e/ou o uso de aparelhos sonoros, de comunicação ou registro eletrônico ou não, tais como: notebooks, celulares, tablets e similares.

Avaliação – NUTRICIONISTA II – CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2024	
CANDIDATO:	
CPF:	
DATA: 24 DE MARÇO DE 2024.	CARGO: NUTRICIONISTA II
ASSINATURA DO CANDIDATO: _____	
CANDIDATO AUSENTE SIM ☐ ESTE CAMPO DEVE SER PREENCHIDO PELO FISCAL	
ASSINATURA DO FISCAL: _____	

CONHECIMENTOS DE INFORMÁTICA

QUESTÃO 01

Assinale a alternativa correta:

- A) Na Internet, o domínio gov.br é indicado para autarquias, fundações públicas, empresas públicas e administração direta do Poder Executivo federal, porém é permitida a utilização de outros domínios.
- B) O eGov substituiu o Governo Digital.
- C) A automação de serviços, ferramenta disponível para a transformação digital, apresenta como um de seus benefícios a disponibilização do serviço no portal gov.br, com login específico da instituição à qual o serviço pertence.
- D) Programas e especificações de segurança da informação não fazem parte das iniciativas de governo eletrônico.

QUESTÃO 02

Observe a seguinte tabela de Produtos Eletrônicos feita no Excel:

1	Produtos Eletrônicos			
2	Produtos	Quantidade de Vendas	Valor Unitário	Valor Acumulado
3	Teclado	30	R\$ 65,00	R\$ 1.950,00
4	Mouse	54	R\$ 50,00	R\$ 2.700,00
5	Monitor	32	R\$ 432,00	R\$ 13.824,00
6	Tablet	45	R\$ 1.980,00	R\$ 89.100,00
7	Celular	65	R\$ 1.750,00	R\$ 113.750,00
8	Ipad	32	R\$ 2.450,00	R\$ 78.400,00

Qual fórmula foi utilizada para calcular o valor acumulado?

- A) =MULT(B3:C3)
- B) =SOMA(B3:C3)
- C) =CONCATENAR(B3;C3)
- D) Nenhuma das alternativas



QUESTÃO 03

O que é "copiar e colar" (ou "cortar e colar") em um processador de texto?

- A) Uma operação que envolve a criação de uma cópia física do documento.
- B) Uma operação que envolve a exclusão de todo o texto do documento.
- C) Uma operação que permite aos usuários mover ou duplicar o texto de uma parte do documento para outra.
- D) Uma operação que envolve a impressão do documento.

QUESTÃO 04

Com relação aos fundamentos sobre assinatura digital e certificação digital analise os itens a seguir:

- I - Um certificado digital pode ser visto como uma carteira de identidade para uso na internet.
- II - Tecnicamente, um certificado digital é um conjunto de dados (um arquivo), assinado digitalmente pela autoridade certificadora.
- III - Um certificado digital contém a chave pública referente a chave privada da entidade especificada no certificado.

- A) os itens I, II e III são falsos
- B) somente o item II é verdadeiro.
- C) somente os itens I e II são verdadeiros.
- D) os itens I, II e III são verdadeiros.

QUESTÃO 05

Relacione corretamente as duas colunas quanto à categoria de softwares com os principais aplicativos da Microsoft:

- (1) Navegador (Browser)(A) Microsoft Outlook
- (2) Sistema Operacional(B) Microsoft Edge
- (3) Correio Eletrônico..... (C) Microsoft Windows

- A) 1A - 2B - 3C
- B) 1B - 2C - 3A
- C) 1A - 2C - 3B
- D) 1C - 2A - 3B



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 06

Quando se trata de inspeção sanitária hospitalar, o lactário é também um ambiente avaliado, os itens são divididos em imprescindíveis e necessários. Em relação ao lactário, assinale o item que se enquadra em Imprescindível para alcançar a licença sanitária:

- A) Possui dispensadores de solução alcoólica na entrada do setor e outros locais estratégicos definidos pela CCIH.
- B) Os equipamentos (fatiadores, batedeiras, serra fita) devem possuir proteção das partes móveis/perigosas e dispositivo de parada automática.
- C) A sala, os móveis, utensílios e equipamentos devem estar em bom estado de conservação e higiene de forma que não liberem partículas.
- D) A água e o leite para o preparo das fórmulas lácteas sofrem processo térmico e processo de conservação. O produto deve ser preparado com água fervida e posteriormente resfriada a temperatura não inferior a 50°C, para produtos que necessitam de reconstituição.

QUESTÃO 07

De acordo com a RDC nº 275 de 21 de outubro de 2022, é necessário harmonização nos ambientes quando se trata de ação de inspeção sanitária, em todo território nacional. A partir disso é necessário que estes ambientes possuam processos operacionais padrão e estabelecimento de boas práticas. Considerando a estrutura física-funcional de uma unidade de produção de refeição, assinale V para verdadeiro e F para falso.

- () o piso deve ser de fácil higienização, liso, com declive, livre de rachaduras, com ralos sifonados, com grelhas em locais apropriados para impedir a entrada de baratas e roedores.
- () o teto deve ser de cor clara, acabamento liso, impermeável de fácil limpeza para desinfecção adequada, livre de bolor, descascamento e outros.
- () as janelas devem ter superfície lisa, de fácil higienização, existência de tela de proteção contra insetos, em caso de alta luminosidade é indicado usar cortinas de pano.
- () a iluminação deve ser natural ou artificial adequada a atividade desenvolvida, as luminárias devem conter proteção.

- A) VVVV
- B) FFVV
- C) VFVF
- D) VVFF

QUESTÃO 08

O cuidado em uma cozinha começa com os manipuladores dos alimentos. Em relação a vestuários, hábitos higiênicos, estado de saúde, assinale a resposta INCORRETA.

- A) Os manipuladores devem ter boa apresentação, unhas curtas e limpas, livre de adornos, cabelos presos e protegidos.
- B) É importante o uso de cartazes em locais apropriados, contendo instrução de lavagem correta das mãos.
- C) Não é necessária supervisão periódica do estado de saúde dos colaboradores, mas sim verificar existência de feridas, sintomas respiratórios e oculares;
- D) o nutricionista deve capacitar o profissional em relação à não espirrar sobre os alimentos, não tossir, não fumar, não manipular dinheiro ou não praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

QUESTÃO 09

Numa cozinha, muitos fatores podem influenciar para garantir a qualidade do alimento servido, é necessário cuidar da higiene do espaço, fazer retirada de lixos e horários e com fluxo adequado, é necessário que o manipulador do alimento não seja o mesmo que o que limpa o espaço, é importante que o local de manipulação de alimentos seja limpo em horário oposto a preparação do alimento. Para comprovar que o alimento não foi causador de danos ao paciente, caso aja algum sintoma adverso é importante:

- A) Realizar cardápios semanais, explicando para equipe o modo de preparo de pratos que ainda não conheçam.
- B) Realizar treinamento com a equipe explicando o fluxograma da cozinha.
- C) Realizar coleta de amostra de cada alimento, em sacos lacrados, com nome do alimento, data do preparo e nome do responsável, guardados por 48 horas após o preparo.
- D) Realizar coleta de amostra de alimento, sendo 100 g de cada preparação, acondicionar em sacos lacrados, retirando o ar, com data da preparação, nome do responsável e nome do alimento, congelar por 72 horas após o preparo.

QUESTÃO 10

Numa cozinha existem muitos equipamentos que auxiliam no trabalho do manipulador, é dever do nutricionista orientar seu colaborador em relação ao bom uso, o EPI necessário para utiliza-lo a preparação que ele irá contribuir, quais precauções são importantes. No tema Equipamentos de cozinha assinale a resposta correta.

- A) Equipamentos de conservação dos alimentos bem como os destinados ao processamento térmico, devem estar com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento. Para geladeiras e freezers é necessário verificar a temperatura uma vez ao dia.
- B) Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva e corretiva se necessário.



- C) Os manipuladores devem arrastar os equipamentos que não estejam de fácil acesso, para higienização adequada.
- D) As planilhas de registros de controle de temperatura dos equipamentos de conservação de alimentos não são obrigatórias em uma cozinha hospitalar, apenas em escolas, restaurantes e outras cozinhas industriais.

QUESTÃO 11

Quando se trata de cozinha hospitalar, muitos cuidados são necessários. Diferente de uma cozinha comum, existem regras baseadas em resoluções, manuais de boas práticas, planilhas que se fazem necessárias. Os alimentos que são recebidos na cozinha hospitalar, após aberto necessitam de alguns cuidados, para armazenamento e conservação. Assinale a melhor forma de armazenar produtos embalados, de gênero alimentício.

- A) os alimentos que tiverem suas embalagens abertas devem ser consumidos imediatamente a fim de não sofrerem alterações, de clima e espaço.
- B) os alimentos que tiverem sua embalagem aberta devem ser consumidos num período de até 24 horas, após abertura do pacote.
- C) quando retirados da embalagem original os alimentos devem ser acondicionados em recipientes limpos, íntegros, exclusivos, fechados e identificados com nome do produto, data de validade, e lote de fabricação.
- D) aqueles alimentos que estiver em pacotes, como por exemplo; feijão, arroz, canjiquinha, podem permanecer no pacote do produto após aberto, armazenados em local seco, sem exposição a claridade.

QUESTÃO 12

A resolução 165/2016, estabelece os requisitos de boas práticas para instalação e funcionamento e os critérios para emissão de Licença Sanitária dos Estabelecimentos de Assistência Hospitalar no Estado do Paraná, abrangendo todos os setores, inclusive os ambientes de responsabilidade do nutricionista. Quando falamos de refeitório, estamos também falando de boas práticas e controle de qualidade, diante disso assinale a alternativa incorreta.

- A) Deve dispor de pia lavatório para higienização das mãos, com sabonete líquido, papel toalha e lixeira com acionamento manual.
- B) Dispõe de equipamento de conservação que mantém a temperatura superior à 65° C para alimentos quentes.
- C) Dispõe de equipamento de conservação que mantém a temperatura inferior à 5°C para alimentos frios
- D) Deve dispor de mobiliário liso, lavável e impermeável, em bom estado de conservação, compatível com o número de usuários.



QUESTÃO 13

As terapias nutricionais devem ser prescritas com base em cálculos, necessidades nutricionais do paciente, condições de funcionamento do trato digestivo e outros. Em relação a cálculo de necessidades nutricionais assinale V para verdadeiro e F para falso:

- () é preciso considerar a idade e o estado nutricional do indivíduo.
- () é necessário considerar a enfermidade de base e o estado metabólico, mas os sintomas não precisam ser levados em conta nesse momento.
- () A indicação de nutrição enteral (NE) deve estar associada ao funcionamento do trato gastrointestinal (TGI), esta informação deve ser levada em conta para cálculo de dieta.
- () após avaliação física e anamnese do paciente, é possível avaliar a capacidade de ingestão via oral imediatamente.

- A) VVVF
- B) FFFV
- C) VVFF
- D) VFVF

QUESTÃO 14

É sabido que o meio em que vivemos influência em nossas escolhas do dia a dia, na nossa aprendizagem e também a alimentação está ligada ao meio, alimentar-se é um ato também afetivo, relacionado a cores, sabores, cheiros. Quando falamos de fatores que influenciam a alimentação adequada, é correto o que se afirmar em:

- A) Crianças que frequentam a escola regularmente possuem menos seletividade alimentar do que as que não frequentam o ambiente escolar.
- B) Crianças que iniciaram a introdução alimentar tardia não apresentam alta seletividade alimentar.
- C) Uma boa relação familiar não influencia para a construção de hábitos alimentares das crianças e adolescentes.
- D) Atividades que envolvem alimentos são um método de bastante eficácia a fim de melhorar a seletividade alimentar entre as crianças com TEA, mas não trabalha seu aspecto sensorial.

QUESTÃO 15

O descongelamento de alimentos deve ocorrer de forma adequada evitando a proliferação de microrganismos patogênicos, assinale a alternativa incorreta sobre o tema.

- A) as áreas externas do alimento estão sob maior risco, pois estão em temperatura maiores enquanto o centro do alimento demora mais congelar
- B) O descongelamento deve ocorrer entre o primeiro horário do dia anterior ao consumo até o dia seguinte, em embalagem tampada, sem refrigeração.
- C) Em caso de emergência fazer o descongelamento do microondas ou levar direto pra panela.
- D) É vetada qualquer forma de recongelamento.



QUESTÃO 16

A escola pode e deve contribuir de maneira positiva na alimentação das crianças e ser lugar de combate a obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis. De acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assinale a alternativa correta.

- A) Segundo o PNAE, as recomendações de adequação nutricional para creches devem ser de 70% das necessidades energéticas totais em escolas de tempo integral e de 30% das necessidades para os alunos de meio turno, podendo ser considerado as variações de 10% acima ou abaixo de 100% das recomendações.
- B) Para a educação básica, as recomendações de devem ser de 20% das necessidades nutricionais para uma refeição e 50% para duas ou mais refeições.
- C) Para estudantes matriculados em escolas de período integral, as necessidades nutricionais devem atender 90% da ingestão alimentar, distribuídas em no mínimo três refeições.
- D) Segundo o PNAE, as recomendações de adequação nutricional para creches devem ser de 80% das necessidades energéticas totais em escolas de tempo integral e de 25% das necessidades para os alunos de meio turno, podendo ser considerado as variações de 10% acima ou abaixo de 100% das recomendações.

QUESTÃO 17

Foi admitido no internamento de uma unidade hospitalar, paciente do sexo masculino, 84 anos, apresentando inapetência e astenia, com patologias associadas hipertensão arterial e diabete mellitus , sem edema, lucido, com hemoglobina glicada 230, no momento da internação, por volta das 09:00 horas. Após coleta de exames de sangue, apresentou hematócrito abaixo dos níveis recomendados de acordo com valores de referência, além de exame de Urina I com aspecto amarelo turvo, presença de bactérias. Ao ser realizado exame físico foi possível identificar que o mesmo estava com a pele de aspecto ressecado. Cliente pesando 80 kg e com altura de 1,67 M. Pensando na avaliação nutricional e prescrição dietética, qual a melhor forma de cuidado nutricional para o paciente em questão?

- A) O paciente não está em risco nutricional, precisa receber uma dieta normossódica, e hiperglicêmica, pensando nas patologias associadas. O paciente apresenta desidratação de acordo com níveis de hematócrito e aspecto da pele, recomendado que receba hidratação adequada, verificar aceitação da dieta devido idade e quadro de inapetência, pode receber dieta leve num primeiro momento, para posterior evolução.
- B) O paciente está em risco nutricional, precisa receber uma dieta normossódica, e hiperglicêmica, pensando nas patologias associadas. O paciente apresenta desidratação de acordo com níveis de hematócrito e aspecto da pele, recomendado que receba hidratação adequada, verificar necessidade de dieta hipercalórica, para resposta rápida no quadro de inapetência, já que o mesmo não apresenta sobrepeso nem obesidade.



C) O paciente está em risco nutricional, uma dieta hipossódica e hipoglicêmica, irá auxiliar no controle de patologias associadas. O paciente apresenta desidratação de acordo com níveis de hematócrito e aspecto da pele, recomendado que receba hidratação adequada, acompanhar aceitação da dieta devido idade e quadro de inapetência, pode receber dieta leve num primeiro momento, para posterior evolução.

D) O paciente não está em risco nutricional. O paciente apresenta desidratação de acordo com níveis de hematócrito e aspecto da pele, recomendado começar hidratação em casa, verificar aceitação da dieta devido idade e quadro de inapetência.

QUESTÃO 18

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) estão presentes em todos os ambientes, nas escolas, nos hospitais, nas repartições públicas em geral e consequentemente nas famílias. O Ministério da saúde publicou em 2021, uma matéria no dia mundial da alimentação, falando sobre cuidados para cuidar da obesidade e das DCNTs. Tendo em vista os conceitos sobre alimentação saudável, assinale a resposta correta.

A) Por meio do Guia Alimentar para a População Brasileira, elaborado pelo Ministério da Saúde, os profissionais de saúde podem aprender mais sobre o tema e assim repassar pra população, de maneira simples e descomplicada, as recomendações sobre hábitos saudáveis, já que não é de fácil compreensão.

B) Segundo o documento, a base de uma alimentação saudável deve ser composta por alimentos in natura ou minimamente processados. Uma forma de fazer boas escolhas é por meio da leitura de rótulos, já que a ordem que os ingredientes aparecem significam o que há de maior quantidade naquele produto, do primeiro para o último ingrediente.

C) Os dados apontam para o crescimento de doenças como câncer, doenças do aparelho respiratório e circulatório, mais essas doenças não estão ligadas a uma alimentação saudável.

D) Alimentos processados são produtos fabricados com a adição de sal ou açúcar a um alimento in natura ou minimamente processado. Exemplos: legumes em conserva, frutas em calda, queijos e pães, esses alimentos podem ser consumidos frequentemente, sem causar nenhum dano para saúde, nem contribuir para o aumento das DCNT.

QUESTÃO 19

A introdução alimentar é extremamente importante para a criança, e para seu desenvolvimento, na fase adulta colherá os frutos de uma alimentação correta ou desregrada. Pensando em seus conhecimentos sobre introdução alimentar correta, assinale a alternativa incorreta.

A) O conhecimento das condições socioeconômicas, hábitos alimentares e culturais da família é muito importante para início da orientação de introdução alimentar da criança.



B) A introdução alimentar deve iniciar após 06 meses completos da criança, mais sinais de prontidão, como por exemplo a criança deve estar sentado sozinha sem tombar para os lados. Nessa idade de vida deve-se oferecer a primeira refeição principal (almoço ou jantar) e um lanche na forma de fruta in natura.

C) A segunda refeição principal pode ser introduzida após 30 dias da introdução da primeira, juntamente com mais um horário (lanche) de fruta.

D) A suplementação de ferro deve iniciar após o nascimento, (1 mg de ferro elementar/kg/ dia), para lactentes nascidos a termo, com peso adequado para a idade gestacional sem outros fatores de risco de deficiência.

QUESTÃO 20

A seletividade alimentar pode acarretar em diversos problemas nutricionais, como obesidade, deficiência de vitaminas e minerais, alterações de exames bioquímicos e outros. Sobre obesidade da criança com TEA, assinale a alternativa correta.

A) A obesidade na criança portadora do transtorno do espectro autista (TEA) se dá pela seletividade alimentar, muitas vezes a alimentação se baseia em alimentos ricos em carboidratos, gorduras saturadas, doces e refrigerantes, repetidamente durante os dias.

B) A obesidade é uma característica da criança com TEA, independente da ingestão alimentar, estando em maior risco nutricional.

C) A obesidade na criança com TEA é comum devido a seletividade alimentar. Porém não está relacionada a sensibilidade da criança ao odor, textura, sabor, formato do alimento.

D) A nutrição na primeira infância tem impacto significativo na vida adulta. Porém obesidade da criança com TEA não irá atrapalhar nas suas relações sociais, ou demais desenvolvimentos.

QUESTÃO 21

As crianças com Transtorno do Espectro Autista, são na grande maioria mais seletivos em relação a alimentação, este tema é bastante recente e segue em constante discussão. Quando falamos em seletividade alimentar, como o profissional nutricionista pode colaborar?

A) As demonstrações alimentares com alteração da textura mostraram-se uma estratégia positiva para o tratamento da seletividade alimentar e, também, uma boa forma de educação alimentar e nutricional para essas crianças.

B) A orientação aos pais é muito importante, principalmente quando se trata de crianças entre 18 e 24 meses, pois apenas crianças dentro do espectro tem maior seletividade alimentar nesta faixa etária.

C) As crianças dentro do espectro costumam ser mais sensíveis a odores, textura, sabores, o nutricionista pode auxiliar na introdução de novos alimentos conversando com a criança a



importância de todas as vitaminas e minerais na dieta, seja isso suficiente para sucesso no processo de introdução do mesmo.

D) O trabalho multiprofissional contra a mesmice da refeição deve ser realização. Porém o nutricionista não está incluso neste processo, apenas o psicólogo, o terapeuta ocupacional e o médico neurologista.

QUESTÃO 22

A população idosa deve seguir parâmetros específicos, para classificação de estado nutricional. Em relação ao tema, assinale a alternativa que contenha maior número de parâmetros que se encaixe para esta população.

A) Índice de massa corporal, dobra cutânea tricipital, circunferência do braço, circunferência da panturrilha.

B) Peso e altura para cálculo do índice de massa corporal do idoso é suficiente para classificar o estado nutricional.

C) Se o idoso for acamado não será possível classificar o estado nutricional do mesmo.

D) Os parâmetros de avaliação do estado nutricional de idosos não são específicos e sim utilizados os mesmos para população adulta em geral.

QUESTÃO 23

Para início de qualquer prescrição dietética é necessário conhecer o paciente em questão, suas patologias, histórico anterior, e demais informações que sejam possíveis de ser extraídas. Sobre Triagem Nutricional assinale a alternativa incorreta.

A) A triagem nutricional possibilita identificar fatores de risco para o paciente e assim contribuir para melhora de diagnóstico ou conforto para o paciente.

B) A triagem deve ser realizada no momento da admissão do paciente, para identificar se existe risco nutricional.

C) Existem diversos instrumentos de triagem do paciente, de acordo com faixa etária de idade, apenas os idosos utilizam o mesmo instrumento que adultos, não existindo algo específico.

D) Os pacientes admitidos que passarem pela triagem nutricional e apresentarem risco nutricional, devem ir para uma avaliação mais detalhada.

QUESTÃO 24

As vias de administração de dieta são avaliadas conforme a necessidade do paciente, presa-se sempre pela via oral, porém em caso de necessidade de preservação desta via, a dieta pode ser administrada de outras maneiras. Sobre Terapia Nutricional Enteral em adulto é correto o que se afirmar em:

A) São indicados para pacientes sem disfunção digestivas e absorptivas com necessidade de terapia enteral, dieta isenta de lactose, sacarose e glúten, com fibras, em pó ou líquida,



pelas vias de administração, sonda nasogástrica, nasoduodenal, nasojejunal, gastrostomia, jejunostomia ou oral.

- B) A sonda nasogástrica não é indicada para crianças de até 03 anos de idade.
- C) A Terapia Nutricional Enteral não deve ser realizada em domicílio, pois nem toda família está apta para os cuidados necessários com o paciente.
- D) A Terapia Nutricional Enteral, deve ser sempre normocalórica, normoproteica e normolipídica.

QUESTÃO 25

O trabalho multiprofissional nos cuidados com o paciente em Terapia Nutricional Enteral é muito importante, cada profissional tem seu papel fundamental nesse processo. Sobre as atribuições do nutricionista ao que diz respeito ao tema, é correto o que se afirma em:

- A) orientar indivíduos sob cuidados de TN, cuidadores e familiares, auxiliando na identificação de recursos, dietas e insumos necessários, facilitando e orientando sobre o acesso a eles.
- B) Diagnóstico de disfagias orofaríngeas, bem como o gerenciamento destas.
- C) Indicação e prescrição de terapia nutricional.
- D) A avaliação do estado nutricional dos pacientes, necessidades nutricionais, tanto para a nutrição enteral quanto parenteral.

QUESTÃO 26

As curvas de crescimento da criança na avaliação nutricional são importantes aliadas, ao que se refere a situações de alerta e também a quadro de criança saudável, possibilitando acompanhar seu desenvolvimento. Sobre curva de crescimento marque V para verdadeiro e F para falso.

- () Crianças menores de 10 anos, perímetro cefálico (de zero a 2 anos), peso para a idade (de zero a 2 anos, de 2 a 5 anos e de 5 a 10 anos).
- () Comprimento/estatura para a idade (de zero a 2 anos, de 2 a 5 anos e de 5 a 10 anos), índice de massa corporal (IMC) para a idade (de zero a 2 anos, de 2 a 5 anos e de 5 a 10 anos).
- () Crianças menores de 10 anos, perímetro cefálico (de zero a 5 anos), peso para a idade (de zero a 2 anos, de 2 a 5 anos e de 5 a 10 anos).
- () Comprimento/estatura para a idade (de 2 a 5 anos e de 5 a 10 anos), índice de massa corporal (IMC) para a idade (apenas, de 2 a 5 anos e de 5 a 10 anos).

- A) VVFF
- B) VFVF
- C) VVFF
- D) VVVF



QUESTÃO 27

As unidades de educação infantil, são rede de apoio para uma alimentação saudável e meio de prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Um exemplo desses locais são as creches e pré-escolas, assinale o que é incorreto quando falamos de atividades, ações, brincadeiras que contribuem na saúde nutricional da criança.

- A) Atividades de educação alimentar e nutricional (EAN) na educação infantil (EI) têm entre os seus objetivos influenciar práticas alimentares saudáveis, incluindo a valorização da alimentação complementar saudável, e o desenvolvimento de autonomia.
- B) Por meio do lúdico, uma ação educativa pode contribuir para um melhor aproveitamento das atividades de educação alimentar e nutricional.
- C) A educação nutricional tem o potencial de influenciar positivamente o conhecimento sobre alimentação e a adoção de práticas alimentares saudáveis pela comunidade escolar.
- D) Não é preciso capacitação da equipe, pelo profissional nutricionista e participação do mesmo nessas atividades na escola, já que o professor tem conhecimento suficiente sobre introdução alimentar e alimentação de escolares, bem como os colaboradores que preparam a refeição das crianças.

QUESTÃO 28

Em uma cozinha onde várias pessoas trabalham é necessário organização, comprometimento e processos que caminhem da mesma forma, mesmo com servidores diferente, para isso é importante implantação de rotinas, tipos de serviços, padronização de dietas entre outros, de fácil acesso e linguagem simples, para que em momentos de dúvida o colaborador possa acessar. Sobre Processo Operacional Padronizado é coreto afirmar:

- A) Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas do setor.
- B) Procedimento escrito de forma técnica que estabelece operações rotineiras específicas do setor.
- C) Procedimento utilizado pelo Nutricionista, para instruir e capacitar equipe de acordo com legislação, sem necessidade de consulta por parte do colaborador.
- D) Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar arquivados para apresentar à autoridade sanitária, quando requerido.

QUESTÃO 29

Doenças transmitidas por alimentos (DTA) são aquelas causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. Muitos tipos de DTA no mundo, sendo que a maioria



delas são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas. Sobre DTA, como podemos evita-las em uma cozinha? Marque V para verdadeiro e F para falso.

- () evitar o contato entre alimentos crus e alimentos prontos para o consumo para impedir contaminação cruzada;
- () evitar o contato de utensílio, colocando em um alimento e em outro na hora cozimento.
- () Verificar o prazo de validade, acondicionamento e suas condições físicas (aparência, consistência, odor), de alimentos no recebimento.
- () ovos devem ser lavados em água potável, um por vez, somente antes do uso (nunca antes de estocar);

- A) VVVV
- B) FFVV
- C) VVFF
- D) VVVF

QUESTÃO 30

É papel do nutricionista, seja na Atenção Básica a Saúde ou ambiente Hospitalar, orientar a família sobre aleitamento materno, nas primeiras horas de vida da criança ou em outras consultas e possíveis internamentos. O aleitamento materno é primordial no desenvolvimento da criança, para isso é importante costuma ser classificado. Assinale o que se refere de forma correta ao tema:

- A) Aleitamento materno complementado, trata-se de quando a criança recebe, além do leite materno, qualquer alimento sólido ou semissólido com a finalidade de complementá-lo e substituí-lo.
- B) Aleitamento materno misto ou parcial, quando a criança recebe leite materno e outros tipos de leite.
- C) Aleitamento materno predominante, quando a criança recebe apenas o leite da mãe.
- D) Aleitamento materno exclusivo – quando a criança recebe somente leite materno, direto da mama ou ordenhado, ou leite humano de outra fonte, sem outros líquidos ou sólidos, nem gotas ou xaropes contendo vitaminas, ou medicamentos.

-----DESTAQUE AQUI-----

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

